

全長30cm越え！鰻一本丸々使用！ 『炙り鰻-うなぎ-一本恵方巻』ご予約受付開始！

株式会社ゴリップ(本社:京都府京都市)が運営する酒と肉天ぷら「勝天-KYOTO GATTEN-」(京都・先斗町)は、2月3日(金)の節分に向けて「炙り鰻一本恵方巻」のご予約受付を開始いたしました。

鰻一本丸々使用！

豪快な盛付けかつ繊細な味わいの贅沢恵方巻き

脂ののった肉厚な鰻を豪快に一本丸々使用した特別な恵方巻きが出来ました。

蒲焼きのたれをしっかりと絡めたご飯に、香りのアクセントとして大葉と山椒を、食感のアクセントとしてガリをまがし上品な味わいに。京風だし巻きたまごをふわっと巻きあげ、最後に香ばしく焼き上げた大ぶりの鰻をのせました。全長30センチ以上にもなる大きさは、見た目のインパクトも抜群！毎年訪れる恵方巻きシーズン、いつもと一風変わった贅沢な「炙り鰻一本恵方巻」で節分を楽しみましょう！

- 商品名：『炙り鰻一本恵方巻』
- 販売価格：ハーフ：1,800円(税込) / 一本：3,500円(税込)
- お渡し日：2月1日(水)～3日(金)
※2月1日(水)・2月2日(木)は事前予約のみのお渡しとなります。
- 予約締切：各お渡し日の前々日正午まで
- お渡方法：ご注文は店頭・お電話に加えネット予約(店頭受取り)にてご予約を承ります。ネット予約は下記リンクより。
⇒ <https://forms.gle/djt46MyGsFkEYvbLA>
- 注意事項：※ネット予約は「店頭受取り」となり、ご自宅等への配送は承っておりません。※お会計はお受け取り時店頭にてお願い致します。



※ほぼ原寸大※

大変申し訳ございません。大きさをお伝えたく試みたところ
少々、紙面からはみ出しております。

商品ラインナップ



ハーフ:1,800円(税込)



一本:3,500円(税込)

【酒と肉天ぷら「勝天-KYOTO GATTEN-」について

【CONCEPT】 «「揚げたて/焼き立て/切り立て」王道の和食をカジュアルに楽しむ「天ぷら酒場」»

天ぷら一つ/寿司一貫/日本酒半合/ビールはハーフポイントからご注文可能。中でも、肉の旨みが詰まった「肉天ぷら」は勝天の名物メニュー。天ぷらにすることで、肉の旨みをギュッと閉じ込めジューシーさが増した『新感覚の肉の旨み』をご堪能頂けます。黒毛和牛のステーキ天、珍しい上ミノ天や豚バラ一本天など…豊富な種類の肉天をお楽しみ頂けます。肉天ぷらだけでなく「天ぷら・寿司/刺身・炉端焼き」などの王道の和食、料理に合う地酒や日本酒、ワインなど100種類以上のドリンクをラインナップ。「揚げたて/焼き立て/切り立て」を、少しずつ好きな量だけ召し上がっていただけます。



【LOCATION&SPACE】 «京都観光の中心「先斗町」四条通側入り口すぐの好立地»

デザインコンセプトは「日本の伝統と革新」。和の伝統的なデザインをベースに、既存の常識に捉われず常に革新に挑む「勝天」らしい力強さを表現しました。店内最大の特徴は「立ち呑み/ハイテーブル/ゆったりテーブル席」の「3つのスタイル」で自由楽しめること。シーンや気分に合わせて、お一人様から団体様まで幅広い用途ご利用いただけます。

- 店舗名:酒と肉天ぷら「勝天-KYOTO GATTEN-」
- 住所:京都市中京区柏屋町170かつやビル1F
- アクセス:阪急「河原町駅」徒歩1分/京阪「祇園四条駅」徒歩3分
(先斗町四条通側の入口すぐ)
- TEL:075-746-2002
- 営業時間:11:30~15:00/17:00~23:00
- 公式WEBサイト:<https://kyotogatten-pontocho.com/>
- Instagram:<https://www.instagram.com/kyotogatten>



【本リリースに関するお問合せ】株式会社ゴリップ広報:キム
TEL:03-5623-2121(直通) E-mail:y.kim@golip-holdings.com